



APERITIV

CHAMBORD ROYAL

Chambord*
aufgegossen mit Prosecco

5,50

*Chambord ist ein französischer Likör, hergestellt aus ausgewählten Himbeeren und Brombeeren, verfeinert mit Vanille, Honig und der Schale von marokkanischen Zitronen. Er ist inspiriert von einem Likör, an dem bereits der "Sonnenkönig" Louis XIV im Chateau de Chambord Gefallen fand.

FRAENZI ROSAROT

Fränkischer Secco
vom Weingut Castell

3,50

SANBITTER ROSSO

der alkoholfreie Aperitif
aus dem Hause Pellegrino

2,30

WEIN DES MONATS:

2008 PENFOLDS KOONUNGA HILL

Shiraz./Cabernet Sauvignon
AUSTRALIEN / South Australia

Die Cuvée besteht aus 74% Shiraz und 26% Cabernet Sauvignon. Die Grundweine reifen über 14 Monate getrennt in Eichenholzfässern. In der Nase zeigt der Koonunga Hill Anklänge von Eukalyptus und Schokolade. Ein mittlerer Körper und die typische Betonung der Frucht von roten Beeren, Pflaumen und schwarzen Kirschen am Gaumen zeigen, was der 5. Kontinent bieten kann. Mit seiner weichen Tanninstruktur begeistert der Koonunga Hill.

0,1 l 4,00

0,2 l 7,50

Flasche 25,00

STARTERS & SOUPS

Warmer Ziegenkäse auf Schweizer Wurzelbrot mit Honig und Walnuss gratiniert	5,60
Feldsalat mit Speckwürfeln, Sonnenblumenkernen und Vinaigrette	5,90
Thunfischcarpaccio mit pikanter Sesammarinade	9,20
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Trüffelbalsamico und Rucolasalat	9,50
Röllchen vom geräucherten fränkischen Rinderfilet mit einer Frischkäse-Tomaten-Füllung und Feldsalat	9,50
Carpaccio vom argentinischen Black-Angus-Filet auf mariniertem Rucola mit frischem Parmesan	10,50
Tatar vom Rinderfilet	10,50
Rahmsüppchen von Rote Beete mit Streifen vom geräucherten Rinderfilet	4,40
Kokos - Zitronengrassuppe mit Flußkrebsschwänzen und Gemüse	4,60

SALADS

Sie erhalten unsere Salate mit 2,50 € Nachlass gerne auch als Vorspeisenportion

Wählen Sie Ihr Dressing selbst:
Joghurt-, Senf- oder Knoblauchdressing,
Kräutervinaigrette oder Balsamico-Olivenöl-Dressing

Großer gemischter Salatteller der Saison	6,80
- mit gegrillten Putenbruststreifen	8,20
- mit gebratenen Lachsstreifen	8,90
- mit gebratenen Black-Tiger Garnelen	9,20
- mit gegrillten Rinderfiletstreifen	10,20
 Salat Mesclin mit gebratenen Speckwürfeln, Champignons und Senfdressing	 8,20
 Chèvre Chaud mit warmem Ziegenkäse auf Wurzelbrot mit Kräutervinaigrette	 8,50
 Ceasar's Salad Romanasalat mit Croutons, frischem Parmesan und Knoblauchdressing	 7,50
- mit gebratenen Putenstreifen	8,90
 California Salad knackiger Romanasalat mit gegrillten Rinderfiletstreifen, Mangospalten und Joghurtdressing	 10,50



STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

Alle Steaks werden mit unserer Spezial-Steakpaste* und hausgemachter Kräuterbutter serviert.
Ihre Beilagen wählen Sie bitte selbst.

Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um das Rohgewicht vor dem Grillen.

Filet vom fränkischen Weiderind

Fleisch von heimischen Rindern, geschlachtet, zerlegt und gereift in einem kleinen Schlachtbetrieb in Neustadt / Aisch.

Eine Delikatesse aus unserer Region, ausschließlich von ausgesuchten Bauern, die ihre Färsen und Ochsen langsam auf der Weide heranwachsen lassen und nicht mit Krafftutter mästen.

Filet		
klein	150 g	15,20
normal	200 g	18,50
groß	300 g	25,50

“Dry Aged” Rumpsteak vom fränkischen Weiderind

Wird direkt aus dem Roastbeef geschnitten mit einem kleinen Fettrand

250 g	29,00
350 g	39,50

Das Fleisch reift bei 1-2 °C und ca. 90 % Luftfeuchtigkeit bis zu zehn Wochen am Knochen, verliert dabei bis zu 30 % an Gewicht und wird deutlich voller im Geschmack. Die lange Lagerungszeit, der Gewichtsverlust und das vor der Zubereitung notwendige Entfernen der äußeren Schicht machen dieses Fleisch so kostspielig. Allerdings ist bei diesem hochwertigen Fleisch der Bratverlust deutlich geringer.

Unser Metzger sucht die besten Fleischstücke für diese Spezialität aus, überwacht den Reifegrad und liefert uns das Fleisch perfekt gereift.

Argentinische Steaks

Die ausgesuchten Rinder der Rasse Aberdeen Angus liefern exzellentes, natürlich gewachsenes Fleisch. Die Herden wachsen in freier Natur auf und ernähren sich ausschließlich von den grünen Wiesen der argentinischen Pampa – ohne Krafftutter und Mast.

Prime Cut Filet Steak		
Girl's Cut	150 g	14,50
Regular Cut	200 g	16,80
King's Cut	300 g	24,90

LENNOX - Rumpsteak		
	250 g	15,50
	350 g	20,50

Classic Ribeye Steak		
	250 g	15,50
	350 g	20,50

* unsere Steakpaste wird aus getrockneten Tomaten, grünem Pfeffer, Kapern, frischer Petersilie und Olivenöl mit einem Hauch Knoblauch hergestellt

US Steaks aus Iowa und Nebraska

Die auserwählten Tiere der Rassen Black Angus und Hereford wachsen mindestens 15 Monate auf der Weide langsam heran. Durch die anschließende ungefähr dreimonatige Maisfütterung erhält das Fleisch seine wunderbare Marmorierung und Zartheit, sowie eine exquisite, hauchfeine süßliche Nuance.

Prime Cut Filet Steak

Girl's Cut	150 g	16,50
Regular Cut	200 g	20,50
King's Cut	300 g	28,50

Ribeye Steak

300 g	21,50
400 g	27,00

Tasting-Plate

Zwei verschiedene Sorten Rinderfilet nach Wahl im direkten Vergleich
je 150 g 28,00

OTHER STEAKS

Double Cut Lambchops

Zarte Lammkoteletts von neuseeländischen Weidelämmern, doppelt geschnitten; Stück ca. 100 g inklusive Knochen

2 Stück	13,00
3 Stück	17,50

Kalbsrückensteak

200 g	15,50
-------	-------

Turkeysteak

Zartes Steak aus der Truthahnbrust

200 g	9,90
-------	------

SPECIAL PLATES

Mixed Grill

Rinderfilet, Kalbsrückensteak, Putensteak & Speck
16,50

„Surf & Turf“ Lennox Style

Argentinisches Rinderfilet 150g mit 3 Rosenberggarnelen (Hummerkrabben)
19,50

„Lamb & Beef“

Argentinisches Rinderfilet 150g mit 1 Lambchop
19,50

BEILAGEN →



SEAFOOD

serviert mit hausgemachter Limonen-Butter

Yellow Fin Thunfischfilet 200g	15,50
Norwegisches Lachsfilet 200g	12,00
Lennox Seafood Sampler (Lachs- & Thunfischfilet, 2 Riesengarnelen und 2 Jakobsmuscheln)	19,50

SIDE ORDERS

Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,20	Knoblauchbrot	3,50
Bratkartoffeln	2,90		
Kartoffelgratin	2,90	Beilagensalat	3,70
Country Potatoes skin-on	2,90	Rucola mit Parmesan	4,20
Hausgemachter Kartoffelrösti	2,90	Feldsalat	4,20
Jasminreis	2,50	kleiner Ceasar's	4,20
gemischtes Buttergemüse	2,90	Cabernet-Jus	1,80
Speckbohnen	2,90	Pfeffersauce	1,80
gebratene Champignons	2,90	Rahmsauce	1,80
Rosenkohl mit Speckwürfeln	2,90		
Blattspinat	2,90		
gegrillter Maiskolben	3,00	Sour Cream (Extra)	1,00

SPECIALS

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rucola mit Walnusskernen und Streifen von Rote Beete in Silvanerrahm	10,50
Gebrautes Lachsfilet auf Wasabisauce mit Jasminreis	16,50
Gebrautes Thunfischfilet mit Flußkrebsschwänzen & Tomatenwürfeln und Duftreis	19,50
Kalbsrückensteak mit einer Gewürzkruste auf Cabernetsauce mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	19,50
Gegrillte Rinderfiletspitzen mit frischem Gemüse in einer Thai-Kokossauce mit Duftreis	17,50

DESSERTS

Tiramisu mit frischen Früchten	5,70
Haselnussparfait mit hausgemachtem Apfelkompott	5,70
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	6,50

KÄSE

Kleine feine Rohmilchkäsevariation, exklusiv für das LENNOX zusammengestellt von Volker Waltmann, einem der wenigen „Maître Affineurs“ der internationalen Spitzengastronomie.

9,80



LENNOX MENÜ

Thunfischcarpaccio
mit pikanter Sesammarinade

Kokos - Zitronengrassuppe
mit Flußkrebsschwänzen und Gemüse

Gebrautes Lachsfilet
auf Wasabisauce
mit Jasminreis
oder
Gegrillte Rinderfiletspitzen
mit frischem Gemüse in einer Thai-Kokossauce
mit Duftreis

Tiramisu
mit frischen Früchten

3 Gänge 29,50

4 Gänge 33,50

GOURMET MENÜ

Röllchen vom geräucherten fränkischen Rinderfilet
mit einer Frischkäse-Tomaten-Füllung
und Feldsalat

Rahmsüppchen von Rote Beete

Gebrautes Thunfischfilet
mit Flußkrebsschwänzen & Tomatenwürfeln
und Duftreis

oder

Kalbsrückensteak mit einer Gewürzkruste
auf Cabernetsauce
mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

Rohmilchkäseauswahl
aus der Käseecke Waltmann

4 Gänge 38,50
ohne Suppe 35,50